

บทที่ 7

การเตรียมการบริการ

การเตรียมการบริการเป็นขั้นตอนสำคัญอีกขั้นหนึ่งของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในโรงแรม ด้วยเหตุว่าก่อนภัตตาคารในโรงแรมเปิดทำการ พนักงานจะต้องจัดเตรียมส่วนบริการต่างๆ ให้มีความพร้อมสำหรับบริการลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการนำเสนอการบริการอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย มีความคล่องตัว และเกิดประสิทธิภาพสูงสุด ทั้งนี้ การเตรียมการบริการที่ดี ย่อมก่อให้เกิดภาพลักษณ์อันงดงามในการบริการของภัตตาคารด้วย ดังนั้น เนื้อหาในบทนี้จะว่าด้วยการเตรียมการบริการทั้งหมด ซึ่งส่วนที่จะต้องจัดเตรียมการบริการ แบ่งออกได้เป็น 2 ส่วน คือ ส่วนการจัดเตรียมห้องอาหาร และ ส่วนการจัดเตรียมบาร์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. การจัดเตรียมห้องอาหาร

การจัดเตรียมห้องอาหารต้องจัดเตรียมในส่วนรองเสียก่อน แล้วจึงไปจัดเตรียมส่วนหลัก ดังนี้

1.1 การเตรียมการส่วนรอง

มีทั้งหมด 5 ขั้นตอนด้วยกัน ดังนี้

1.1.1 ทำความสะอาดบริเวณห้องอาหาร

แม้ว่าการทำความสะอาดบริเวณห้องอาหาร จะเป็นหน้าที่ของพนักงานทำความสะอาด แต่ผู้จัดการภัตตาคารในโรงแรมรวมทั้งผู้มีส่วนเกี่ยวข้องควรจะเอาใจใส่ตรวจตราดูแลในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบอยู่ให้เรียบร้อย ก่อนเวลาเปิดบริการของภัตตาคาร ส่วนที่ต้องดูแลเป็นพิเศษได้แก่ โต๊ะ เก้าอี้ พื้น หน้าต่าง ฝาผนัง จะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก โดยเฉพาะส่วนที่เป็นกระจกต้องไม่เป็นฝ้า หรือมีรอยเปื้อนใดๆ

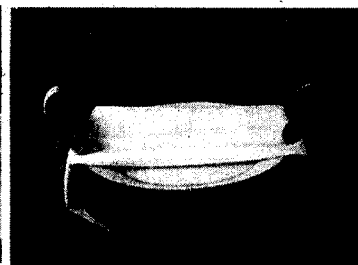
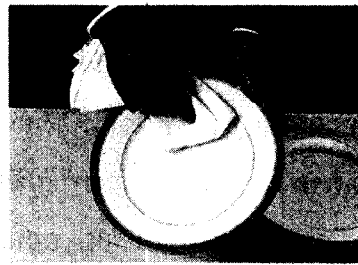
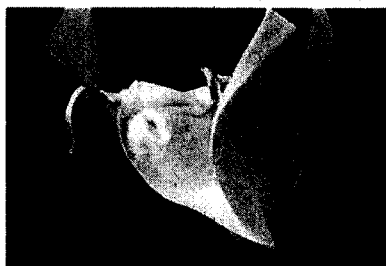
1.1.2 ทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทาน

ได้แก่ แก้ว มีด ส้อม ช้อน จาน ชาม โดยมีหลักสำคัญ คือ หลังจากที่ทำความสะอาดด้วยการล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดและอบแห้งหรือตากจนแห้งแล้วให้นำมาเช็ดอีกครั้งด้วยผ้าสะอาด โดยหลีกเลี่ยงการใช้มือเปล่าสัมผัสโดยตรง เช่น การทำความสะอาดแก้ว ต้องใช้ผ้าสะอาดวางที่มือที่ไม่ถนัดก่อน แล้วหยิบแก้วใส่ในผ้า จากนั้นจึงเช็ดโดยใช้มือที่ถนัดยึดผ้าไว้ โดยไม่สัมผัสกับแก้วเลย เช็ดให้สะอาดทั้งภายนอกและภายในจนเป็นประกาย ไม่มีคราบน้ำติดอยู่ แล้วจึงเก็บไว้ให้เป็นระเบียบในตู้เก็บเครื่องมือ หรือหลักเลี่ยงที่เก็บที่มีฝุ่นละอองและง่ายต่อการเปื้อนคราบสกปรก สำหรับ มีด ส้อม ช้อน จาน ชาม ก็ใช้วิธีเดียวกัน แต่ต้องเช็ดที่ละชิ้น เป็นต้น



การทำความสะอาดมีด ส้อม

การทำความสะอาดแก้ว



การทำความสะอาดจาน

ที่มา Shizuo TSUJI, Professional Restaurant Service, p.23.

1.1.3 จัดตู้เก็บเครื่องมือ

ตู้เก็บเครื่องมือ คือ ตู้ที่ใช้สำหรับเก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ที่ผ่านการทำความสะอาดแล้ว พร้อมให้บริการลูกค้า ตู้ดังกล่าวนี้ก็ต้องเช็ดถู ทำความสะอาดด้วย จากนั้นต้องจัดให้เป็นสัดส่วนว่าส่วนใดสำหรับเก็บสิ่งใด เช่น ส่วนสำหรับเก็บเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่จะอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า แต่ลูกค้าไม่มีความจำเป็นต้องใช้ เช่น ที่เปิดขวดเครื่องดื่ม ที่เปิดกระป๋องนม ฯลฯ หรือส่วนสำหรับเก็บแก้ว มีด ส้อม ช้อน จาน ชาม ที่ต้องใช้บริการลูกค้า เป็นต้น

1.1.4 ส่งคืนผ้าใช้แล้วและเบิกผ้าใหม่

ต้องแยกประเภทผ้าใช้แล้วก่อน เช่น ผ้าเช็ดปาก ผ้าปูโต๊ะ แล้วจัดส่งแผนกซักรีด จากนั้น ไปเบิกผ้าใหม่มาเก็บไว้ในสต็อก บางโรงแรมใช้วิธีทำแบบฟอร์มการรับ - ส่ง สำหรับการนี้โดยเฉพาะด้วย

1.1.5 ตรวจสอบและจัดเพิ่มเติมเครื่องมือใช้สำหรับโต๊ะอาหาร

บนโต๊ะอาหารจะต้องมีเครื่องมือใช้สำหรับโต๊ะอาหารอยู่พร้อม รวมทั้งต้องจัด เตรียมส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ขวดเครื่องปรุงรสต้องสะอาดมีเครื่องปรุงอยู่พร้อม กล้องใส่กระดาษทิชชู กล้องหรือช่องใส่ไม้จิ้มฟัน เป็นต้น

1.2 การเตรียมการส่วนหลัก

การจัดเลี้ยงส่วนมากแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ การจัดเลี้ยงแบบพิธีการ และการจัดเลี้ยงแบบไม่เป็นพิธีการ ดังนั้น การเตรียมการส่วนหลัก จะคำนึงถึงลักษณะการจัดเลี้ยงทั้ง 2 ประเภทนี้เป็นหลัก การเตรียมการบริการในส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ นับว่าเป็นส่วนสำคัญที่สุด เพราะเป็นการบริการส่วนหลักของห้องอาหาร ทั้งยังเกี่ยวข้องกับหลักวิชาการต่างๆ ที่ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องอีกด้วย ดังนั้น พนักงานประจำห้องอาหารจึงจำเป็นต้องศึกษาเรื่องเกี่ยวกับการจัดเลี้ยงเหล่านี้ ให้มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้ และต้องหัดฝึกหัด จดจำ และปฏิบัติจนมีประสบการณ์ที่เชี่ยวชาญ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง ดังต่อไปนี้

1.2.1 การจัดสถานที่

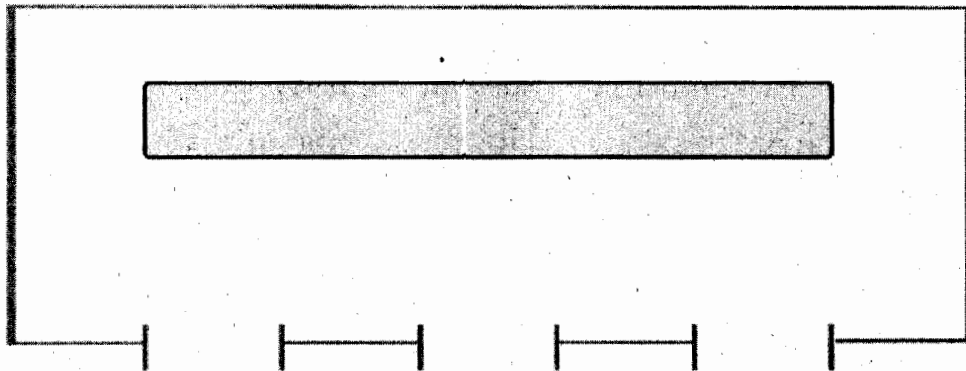
การจัดเลี้ยงทั้ง 2 ประเภท สามารถจัดได้ทั้งในห้องจัดเลี้ยงและภายนอกสถานที่ ซึ่งอาจจะเป็นสนามกว้างๆ ของโรงแรม หรือสวนที่ร่มรื่นก็ได้ การจัดเตรียมสถานที่ต้องมีความพร้อมทุกๆ ด้าน เช่น ระบบไฟ แสง เสียง ระบบการอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น ห้องน้ำ สถานที่จอดรถ หรือ สถานที่พักผ่อน เป็นต้น สิ่งต่างๆ เหล่านี้เป็นสิ่งที่ทางฝ่ายสถานที่ต้องจัดเตรียมให้เรียบร้อยครบถ้วน

1.2.2 การจัดโต๊ะ

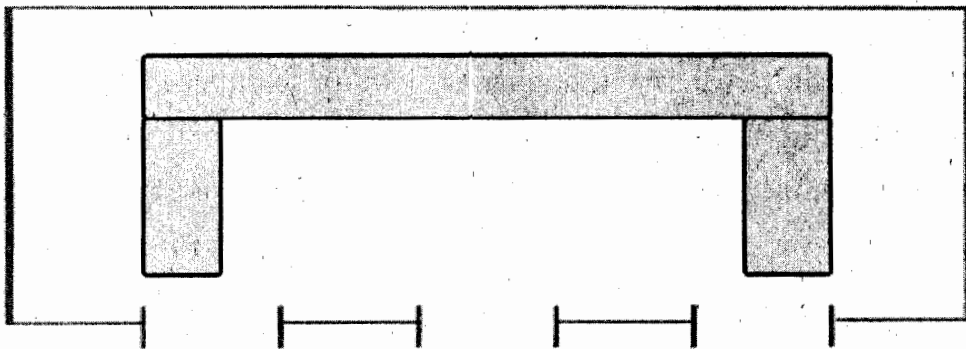
แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. การจัดโต๊ะแบบพิธีการ ใช้โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้าจัดเรียงต่อกัน ไม่นิยมการจัดเรียงชิดฝาผนัง ส่วนมากจะจัดให้อยู่เป็นกลุ่มส่วนกลางของห้องจัดเลี้ยง วิธีการเรียงโต๊ะต่อกันที่นิยมมี 4 วิธี คือ

1.1 การจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว I

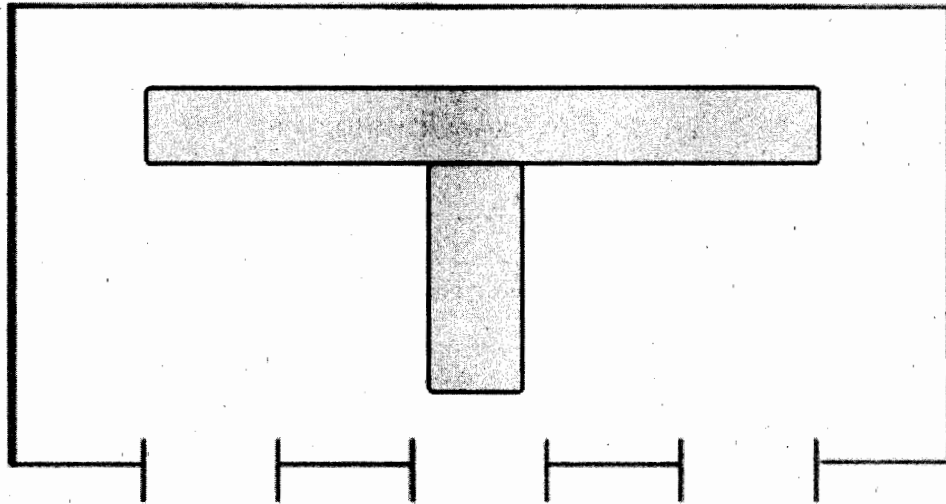


1.2 การจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว U

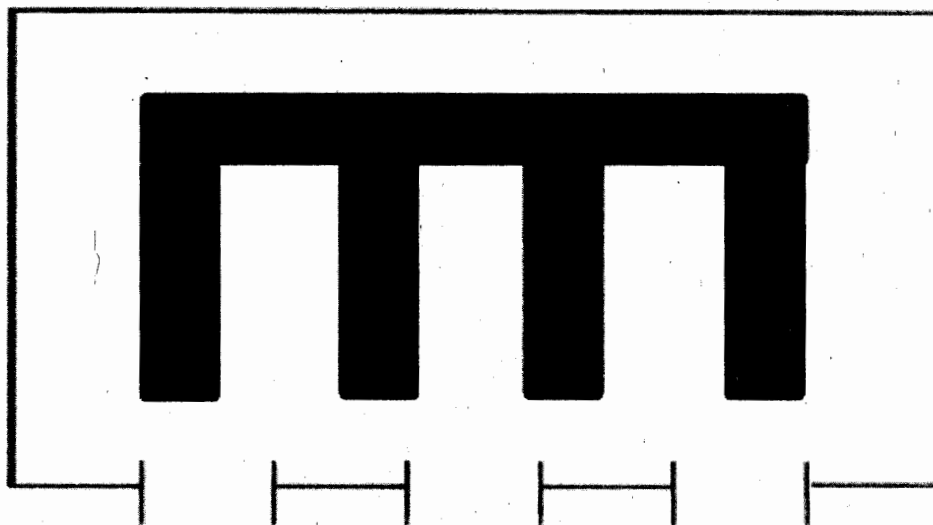


ชวัญแก้ว วัชรไทย์, วิวัฒนาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่มและเมนูอาหาร, พิมพ์ครั้งที่ 3 (กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด, 2536) หน้า 128.

1.3 การจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว T

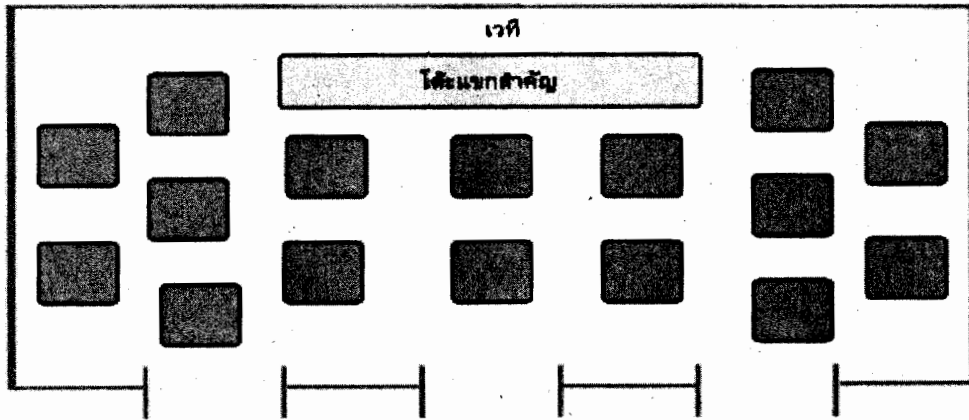


1.4 การจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปหวี

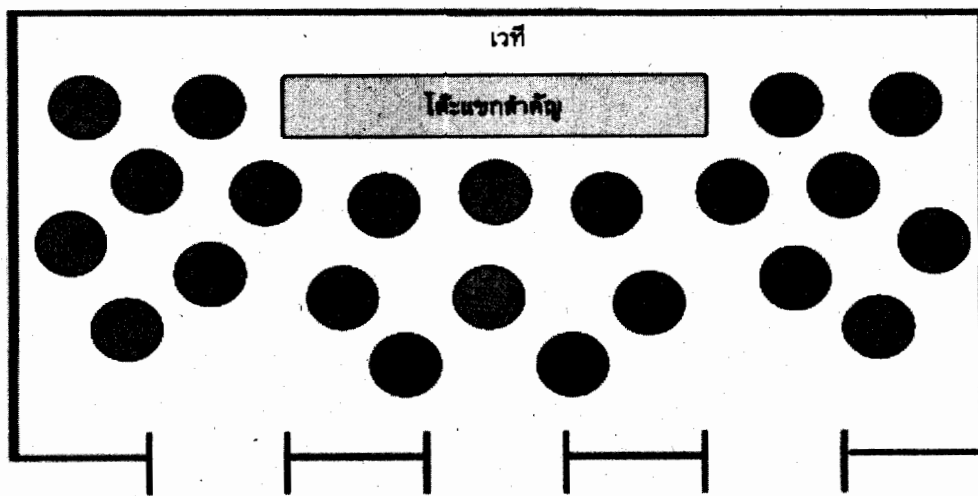


2. การจัดโต๊ะแบบไม่เป็นพิธีการ สามารถใช้โต๊ะปนกันหรือไม่ปนกันได้ทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นโต๊ะกลมโต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือโต๊ะสี่เหลี่ยมจตุรัส และสามารถจัดให้อยู่ในส่วนใดของห้องจัดเลี้ยงตามแต่ความต้องการของเจ้าภาพก็ได้

2.1 การจัดเรียงโต๊ะสี่เหลี่ยมจตุรัส



2.2 การจัดเรียงโต๊ะกลม



1.2.3 การจัดที่นั่ง

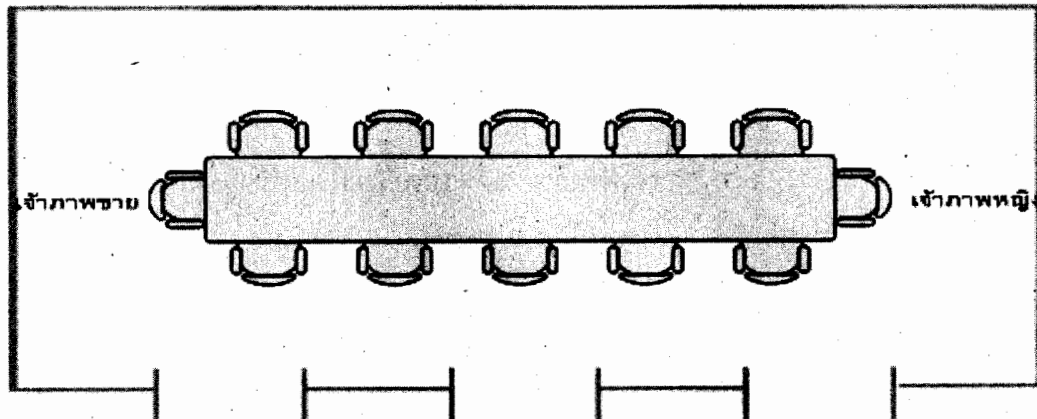
แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ตามลักษณะการจัดโต๊ะ คือ

1. การจัดที่นั่งแบบพิธีการ

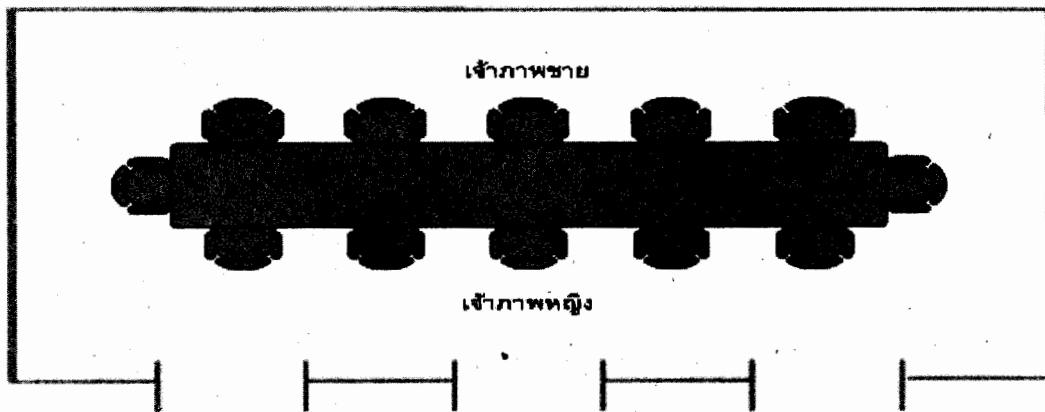
มีวิธีการจัดที่นั่ง 4 วิธี คือ

1.1 การจัดที่นั่งตามการจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว I

แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ



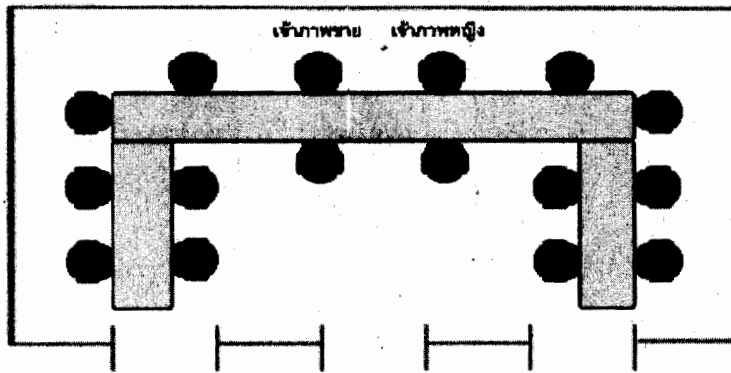
การจัดที่นั่งแบบอังกฤษ



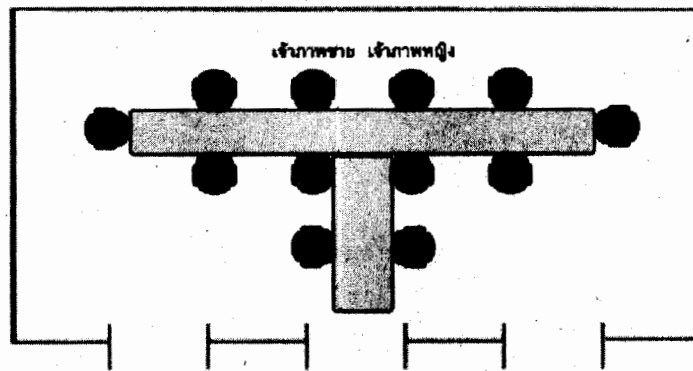
การจัดที่นั่งแบบฝรั่งเศส

ขวัญแก้ว วัชโรทัย, วิชาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่มและเมนูอาหาร, อังแล้ว,
หน้า 131.

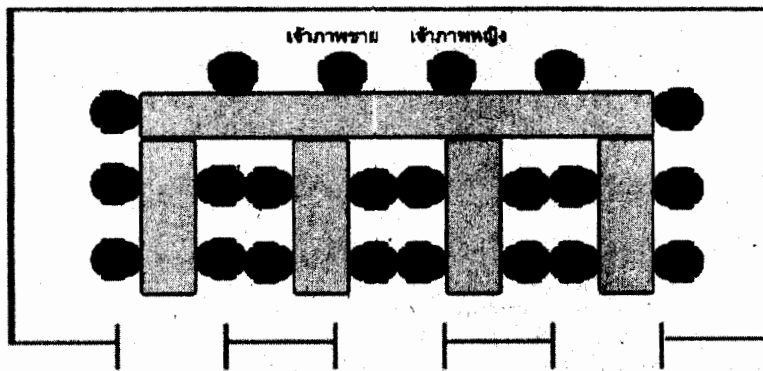
1.2 การจัดที่นั่งตามการจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว U



1.3 การจัดที่นั่งตามการจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปตัว T



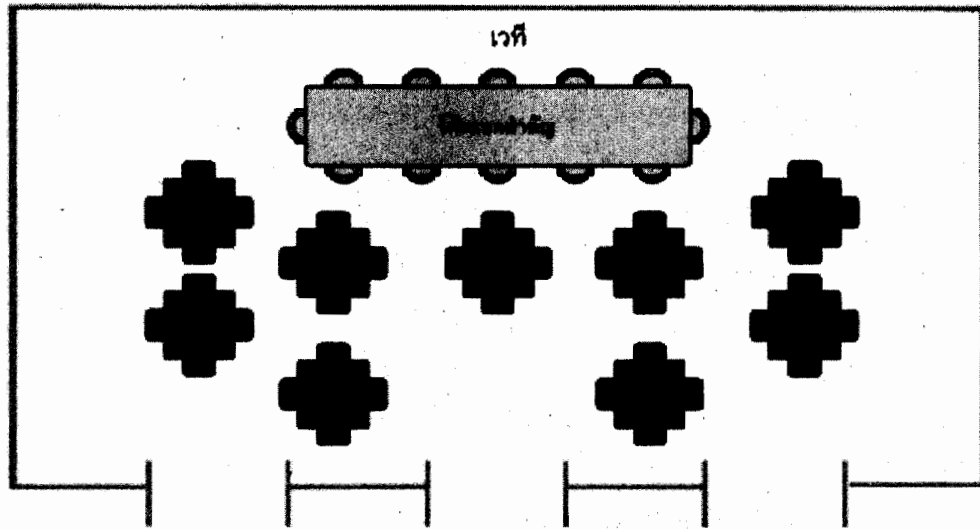
1.4 การจัดที่นั่งตามการจัดเรียงโต๊ะเป็นรูปหวี



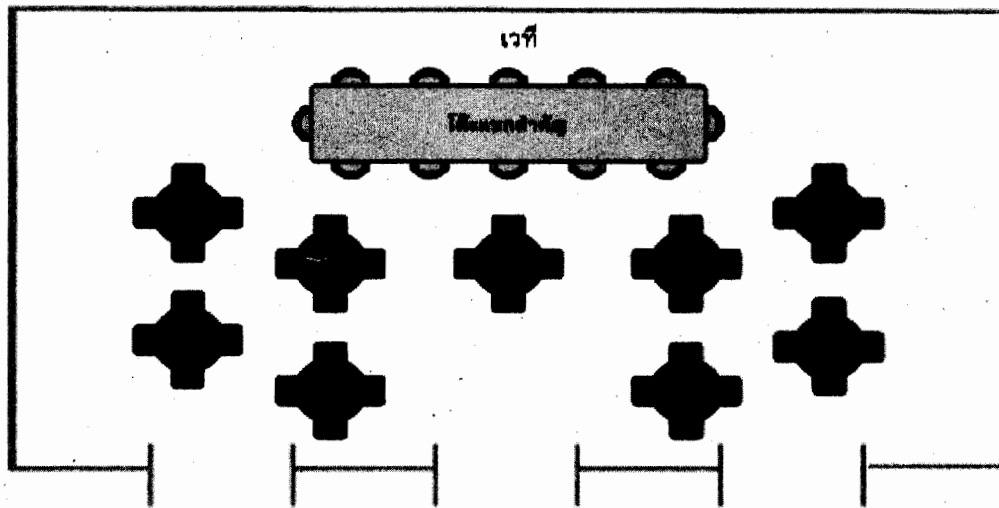
2. การจัดที่นั่งแบบไม่เป็นพิธีการ

การจัดที่นั่งแบบไม่เป็นพิธีการอาจจะประยุกต์การจัดที่นั่งแบบพิธีการไปใช้ก็ได้ แต่ส่วนมากจัดตามความประสงค์ของเจ้าภาพ ไม่มีแบบแผนแน่นอน

2.1 การจัดที่นั่งสำหรับโต๊ะสี่เหลี่ยม



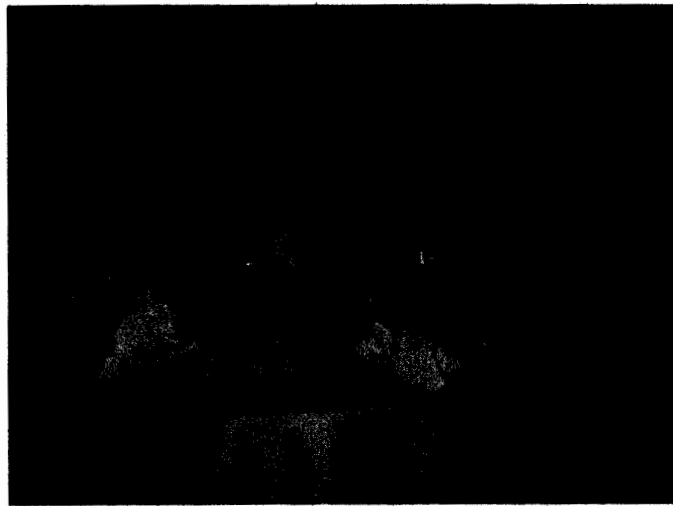
2.2 การจัดที่นั่งสำหรับโต๊ะกลม



1.2.4 การตกแต่งโต๊ะและเก้าอี้

1. การปูผ้าปูโต๊ะ

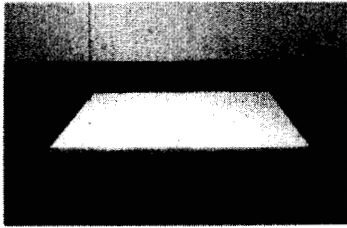
การปูผ้าปูโต๊ะ เป็นสิ่งสำคัญสำหรับการตกแต่งโต๊ะ ธรรมเนียมเดิมของประเทศอังกฤษ ใช้โต๊ะไม้ขัดมัน ไม่นิยมปูผ้าปูโต๊ะ แต่ปัจจุบันการปูผ้าปูโต๊ะเป็นสิ่งจำเป็นที่จะขาดไม่ได้ วิธีการปูผ้าปูโต๊ะแบบง่าย ๆ มีดังนี้ วางผ้าสักหลาดรองบนโต๊ะเสียก่อน โดยให้ห่างจากขอบโต๊ะประมาณครึ่งนิ้ว แล้วปูผ้าปูโต๊ะทับผ้าสักหลาด การใช้ผ้าสักหลาดปูรองผ้าปูโต๊ะก่อนนี้ จะทำให้ผ้าปูโต๊ะเกาะติดกับโต๊ะดีขึ้น ไม่เลื่อนไปมา และทำให้เกิดความรู้สึกนุ่มเมื่อวางภาชนะและอุปกรณ์ลงบนหน้าโต๊ะ รวมทั้งลดเสียงกระทบและป้องกันรักษาหน้าโต๊ะและขอบโต๊ะด้วย จากนั้น ให้พับผ้าปูโต๊ะทบกันครึ่งหนึ่งเบาๆ พอให้เกิดรอยพับตรงกึ่งกลางของผ้า พอเป็นที่สังเกตเห็น (ควรพยายามระวังมิให้รอยพับนี้ปรากฏขึ้นเมื่อปูโต๊ะเรียบร้อยแล้ว) จากนั้นจึงปูผ้าลงบนโต๊ะ โดยให้รอยพับที่กึ่งกลางของผ้าอยู่ตรงกลางโต๊ะพอดี แล้วจึงคลี่ผ้าออกคลุมโต๊ะ ให้มุมของผ้าปูโต๊ะคลุมขาโต๊ะพอดี และชายผ้าห้อยลงมาคลุมของโต๊ะทุกด้านเท่ากัน จากนั้น สำรวจดูว่าผ้าปูโต๊ะนั้นเรียบร้อยหรือไม่ มีรอยเป็นรอยยับ หรือคราบสกปรกอย่างไร ต้องแก้ไขให้เรียบร้อย³



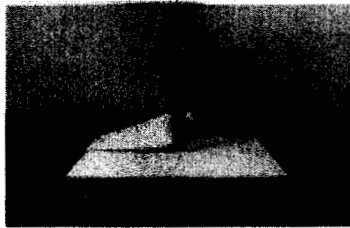
การปูผ้าปูโต๊ะกลม

³ขวัญแก้ว วัชรโรทัย และ พูนศิริ วัฒนภูมิ, หน่วยที่ 10 การเตรียมการบริการในภัตตาคาร ในเอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในภัตตาคาร, พิมพ์ครั้งที่ 2 (สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช : นนทบุรี, 2545) หน้า 177.

ลำดับขั้นตอนการปูโต๊ะ⁴



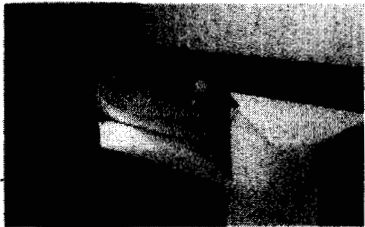
1



2



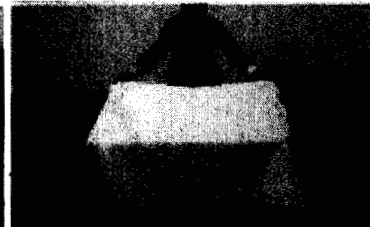
3



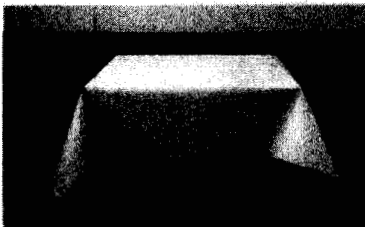
4



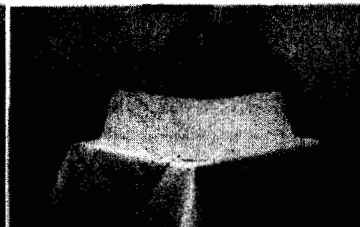
5



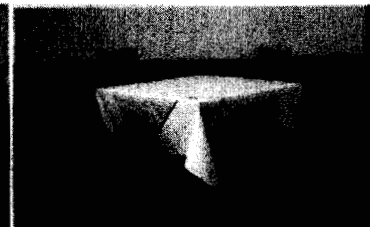
6



7



8

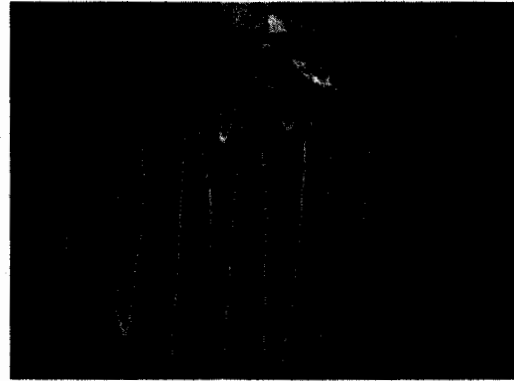
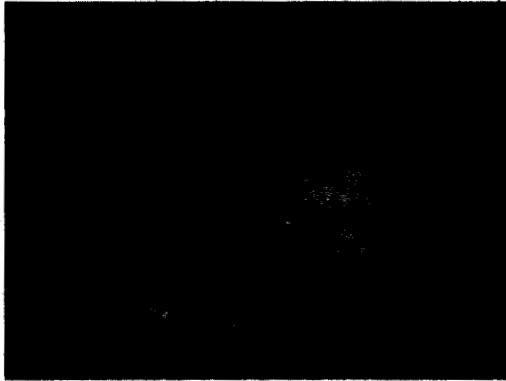


9

⁴ที่มา Shizuo TSUJI, Professional Restaurant Service, p.21-22.

2. การทำผ้าระบายโต๊ะ

การทำผ้าระบายโต๊ะ เป็นการตกแต่งโต๊ะให้ดูสวยงาม และเป็นการป้องกันมิให้มองลอดเห็นใต้โต๊ะ ทำให้เกิดความเรียบร้อยมากขึ้น แต่เดิมนิยมทำผ้าระบายติดกับโต๊ะชั่วคราวด้วยการตรึงเข็มหมุด แต่ปัจจุบันมีการเย็บผ้าระบายสำเร็จรูป สะดวกต่อการเกาะโต๊ะและมีรูปแบบที่หลากหลายกว่าเดิม วิธีการทำผ้าระบายไม่มีหลักเกณฑ์เฉพาะแล้วแต่ความสามารถและความคิดสร้างสรรค์ของแต่ละบุคคล



การทำผ้าระบายโต๊ะกลม

3. การตกแต่งเก้าอี้

ส่วนมากเก้าอี้ที่นำมาใช้ในงานเลี้ยงจะเป็นเก้าอี้ที่สวยงามเรียบร้อยอยู่แล้ว แต่บางงานอาจจะมีการตกแต่งเก้าอี้ประธานหรือแขกสำคัญให้เป็นพิเศษขึ้นกว่าแขกทั่วไป วิธีการตกแต่งเก้าอี้ไม่มีหลักเกณฑ์เฉพาะ แล้วแต่ความสามารถและความคิดสร้างสรรค์ของแต่ละบุคคล

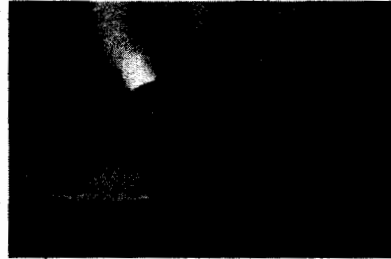
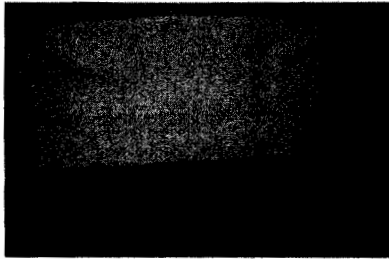


การตกแต่งเก้าอี้

1.2.5 การพับผ้าเช็ดปาก (Napkin)

มีหลายวิธีดังเช่นตัวอย่าง 4 ตัวอย่าง ต่อไปนี้

1. วิธีพับผ้าเช็ดปากรูป Connation Hat



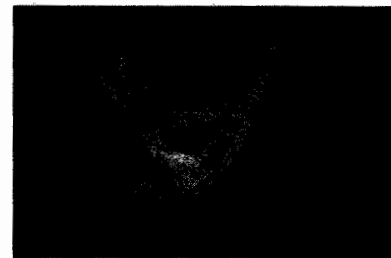
พับสี่เหลี่ยมเป็นสามเหลี่ยมสลับไขว้กัน พับฐานมาทึ่งกลาง



พับสามเหลี่ยมตั้งเก็บมุม

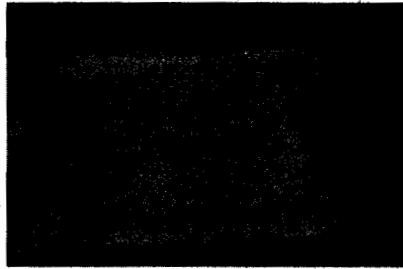


เอาชายผ้าสอดลงมาที่ฐาน ทำตรงฐานไปรง

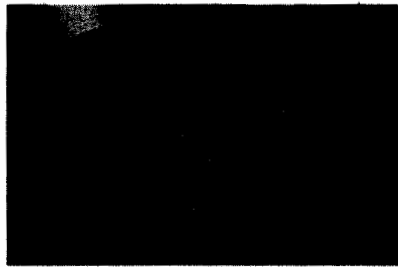


ชายสามเหลี่ยมจะตั้งขึ้น

2. วิธีพับผ้าเช็ดปากรูปเม่น



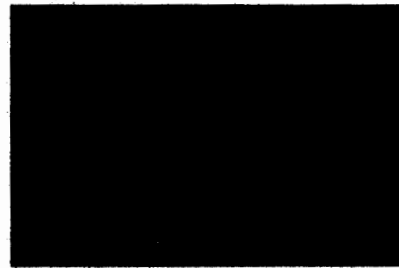
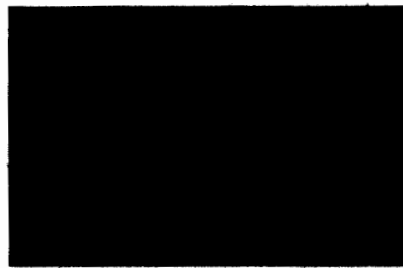
พับสี่เหลี่ยมทบกันกึ่งกลาง



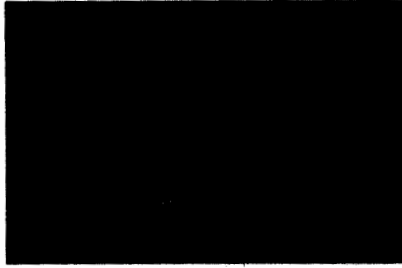
พับเป็นสามเหลี่ยมตั้งชายผ้าสามเหลี่ยมลงมาที่ละแผ่น



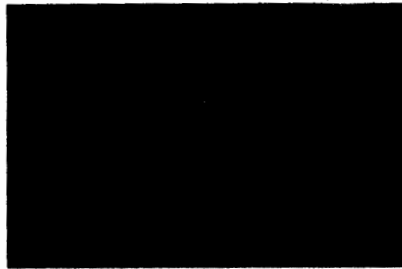
พับชายมุมเก็บข้างหลังเป็นรูปกรวย



3. วิธีพับผ้าเช็ดปากรูป Oriental Fan



พับสี่เหลี่ยมผืนผ้า เก็บชาย ขวาตามยาวหักเข้าไปตรงกึ่งกลางที่มีช่องอยู่



พับด้านสั้นเป็นเหมือนพัด จนเหลือชายผ้าทิ้งไว้ประมาณ 3 - 4 นิ้ว



พับทบจริงเข้าหากัน เก็บชายพับเป็นสามเหลี่ยมหักเข้าไปตรงกึ่งกลางที่มีช่องอยู่



คลี่ออกเป็นรูปพัด

4. วิธีพับผ้าเช็ดปากรูป Orchid



พับครึ่งของสี่เหลี่ยมเข้าหาจุดกลางผ้าพับมาทบกัน



พับครึ่งอีกครั้ง พับซ้อนครึ่งด้านตรงกันข้าม



ดึงจุดกึ่งกลางของสี่เหลี่ยมนี้พับซ้อนลงมาแล้วดึงให้เป็นรูปสามเหลี่ยมสลับกัน

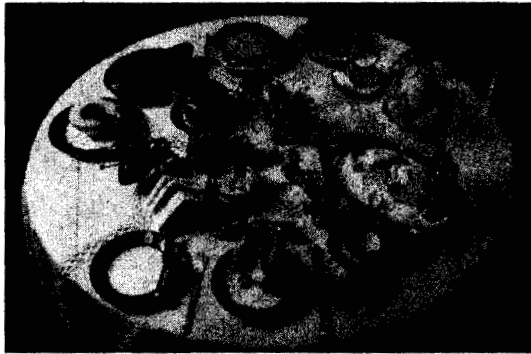


1.2.6 การจัดวางเครื่องใช้สำหรับรับประทานอาหารบนโต๊ะ⁵
แบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

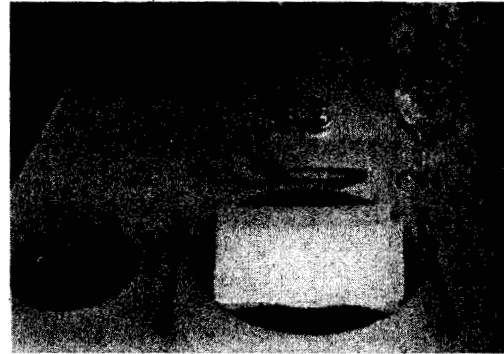
1. การจัดวางเครื่องใช้สำหรับโต๊ะแบบพิธีการ

มีหลายแบบด้วยกันดังรูปตัวอย่างที่ยกมา 8 ตัวอย่าง ดังนี้

1.1 การจัดวางเครื่องใช้
สำหรับอาหารเช้า



1.2 การจัดวางเครื่องใช้สำหรับสั่งจากรายการอาหาร



1.3 การจัดวางเครื่องใช้สำหรับออร์เดิร์ฟ



ออร์เดิร์ฟกุ้งเย็น (Homard Froid)

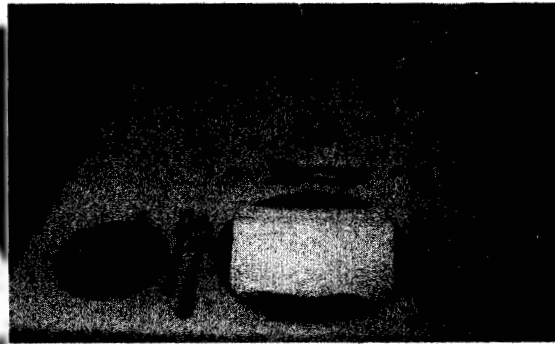
ออร์เดิร์ฟต่าง ๆ กับขนมปัง

⁵ขวัญแก้ว วัชโรทัย, วิชาการและศิลปะการจัดโต๊ะอาหาร เครื่องดื่มและเมนูอาหาร, หน้า 92, 56, 58, 58, 57, 56, 87, 85, 85, 85, หน้าปก, 56, 97.

1.4 การจัดวางเครื่องใช้สำหรับออร์เดิร์ฟ
ซูป เนื้อและของหวาน



1.5 การจัดวางเครื่องใช้สำหรับซูป ปลา
เนื้อและของหวาน



1.6 การจัดวางเครื่องใช้สำหรับผลไม้



สตอเบอรี่ (Strawberry)



1.7 การจัดวางเครื่องใช้สำหรับของหวาน

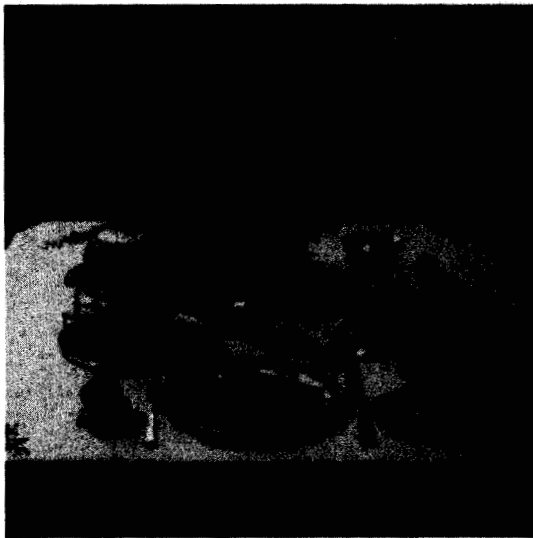


ไอศกรีม



ลูกพีชกับไอศกรีม

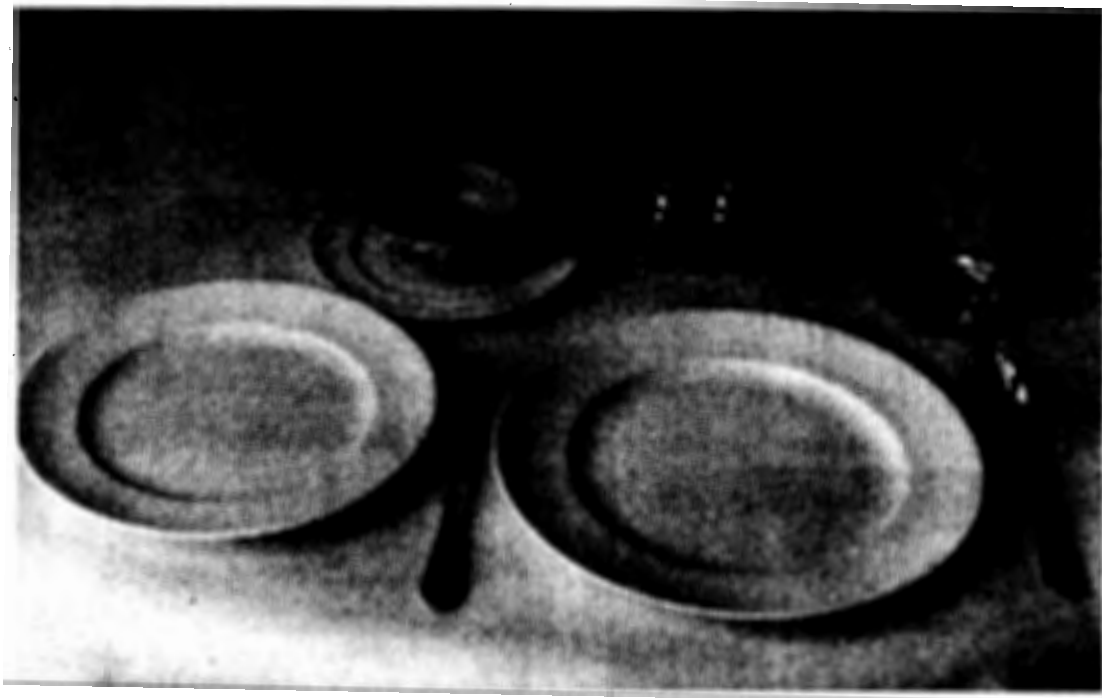
1.8 การจัดวางเครื่องใช้สำหรับอาหารค่ำ



2. การจัดวางเครื่องใช้สำหรับ โต๊ะแบบไม่เป็นพิธีการ



3. การจัดวางเครื่องใช้สำหรับโต๊ะอาหารไทย



1.2.7 การตรวจสอบความเรียบร้อยของห้องอาหาร

เมื่อจัดพนักงานเตรียมทุกส่วนบริการไว้พร้อมแล้ว ห้องอาหารหรือภัตตาคารนั้น ก็สามารถเปิดบริการได้อย่างมั่นใจ แต่เพื่อป้องกันความผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นโดยเหตุสุดวิสัยหรือการรู้เท่าไม่ถึงการณ์ก็ตาม ผู้จัดการห้องอาหารควรที่จะตรวจสอบทุกชั้นตอน ก่อนเวลาเปิดร้านอีกครั้งหนึ่ง



ภาพบาร์ของห้องอาหาร Angellni โรงแรมแชงกรีลา กรุงเทพฯ

2. การจัดเตรียมบาร์

บาร์ (Bar) หมายถึง ส่วนที่ใช้สำหรับผสมเครื่องดื่มผสมประเภทต่างๆ ทั้ง ส่วนที่ต้องปฏิบัติต่อหน้าลูกค้า (Under Bar) และ ส่วนที่พนักงานประจำบาร์ปฏิบัติด้วยตนเอง เนื่องจากเป็นส่วนที่มีการปฏิบัติที่ค่อนข้างจะละเอียด จึงสามารถแบ่งลักษณะการเตรียมการปฏิบัติงานออกได้เป็น 7 ประเภท ดังนี้

อรวินท์ เลาหรัชตน์นัท และ นัฐพล กลั่นวาริ, หน่วยที่ 11 การจัดการและเทคนิคการดำเนินงานในแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม ใน เอกสารการสอนชุดวิชา การจัดการและเทคนิคการบริการในโรงแรม, พิมพ์ครั้งที่ 6 (นนทบุรี : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมราชา, 2547) หน้า308-313.

2.1 การทำความสะอาดเครื่องแก้ว

ปฏิบัติเช่นเดียวกับทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ในการรับประทานอาหาร

2.2 การจัดเตรียมสุราและเครื่องดื่ม

ต้องจัดเตรียมให้ครบตามตำรับหรือสูตรที่ใช้ โดยเตรียมวันต่อวัน บางโรงแรมใช้วิธีทำแบบฟอร์มการเบิก การรับ - ส่ง สำหรับการนี้โดยเฉพาะด้วย

2.3 การจัดเตรียมเครื่องดื่มผสม

เครื่องดื่มผสมส่วนมากจะมีวิธีปฏิบัติเฉพาะตัวที่แตกต่างกัน ดังนั้น พนักงานประจำบาร์ จึงต้องศึกษาลักษณะเฉพาะเหล่านี้ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้ และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด หากไม่ปฏิบัติตาม ย่อมเกิดผลเสียต่อรสชาติของเครื่องดื่มผสม เช่น

1. น้ำอัดลม ต้องแช่เย็นไว้ตลอดเวลา

2. น้ำผลไม้และส่วนผสมที่ใช้้ำผลไม้เป็นหลัก ควรตรวจดูสี กลิ่น รส ให้ตรงตามลักษณะเฉพาะของน้ำผลไม้ชนิดนั้นๆ

3. ของเหลวที่ใช้เป็นส่วนผสมอื่นๆ เช่น Whipped Cream สำหรับใส่ชา กาแฟ ควรแช่เย็นตลอดเวลา ชา กาแฟ หากชงไว้ ต้องไม่เกิน 1 ชั่วโมง เพราะจะทำให้รสชาติเปลี่ยนไป เป็นต้น

2.4 การจัดเตรียมเครื่องประดับสำหรับเครื่องดื่ม

ควรจัดเตรียมไว้ให้เหมาะสมแก่สภาพของเครื่องประดับนั้นๆ เช่น ผลไม้ประเภทส้ม ซึ่งมีรสเปรี้ยว มีความเป็นกรดสูง หากผ่านหรือหั่นทิ้งไว้นานๆ อาจจะเปลี่ยนเป็นสีดำไม่น่าดู อีกประการหนึ่ง ผลไม้ประเภทนี้ จะมีกลิ่นหอมจากเปลือก เมื่อผ่านใหม่ๆ ดังนั้นไม่ควรจัดเตรียมไว้นานเกินไป เป็นต้น แต่หากเป็นเครื่องประดับอื่นๆ ที่ไม่ต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนสภาพ สามารถนำมาจัดเตรียมก่อน แล้วนำไปแช่ตู้เย็นเพื่อความรวดเร็วในการบริการได้ เช่น ผลเชอร์รี่ ให้เด็ดออกจากกิ่ง เหลือเพียงส่วนที่ติดกับขั้วผล แช่ตู้เย็นไว้ หรือ สับปะรด สามารถปอกเปลือกแล้วผ่านเป็นวงกลมแล้วแช่ตู้เย็นไว้ก่อนได้เช่นกัน

2.5 การจัดเตรียมเครื่องปรุง

เครื่องปรุงในที่นี้หมายถึง สิ่งแต่งและปรุง สี กลิ่น รส ต่างๆ เช่นพริกไทย น้ำตาล อบเชย เครื่องเทศ ลูกจัน บิตเตอร์ เป็นต้น

2.6 การจัดเตรียมน้ำแข็ง

ต้องจัดเตรียมไว้ตามตำรับของเครื่องดื่มผสม เช่น น้ำแข็งก้อนใหญ่ ก้อนเล็ก น้ำแข็งสำหรับปั่น น้ำแข็งหลอด ฯลฯ เป็นต้น ข้อควรระวังอย่างมากสำหรับน้ำแข็งก็คือ ต้องไม่ใช่เครื่องมือที่ทำมาจากแก้วตักน้ำแข็งเป็นอันขาด เพราะหากเกิดอุบัติเหตุ เครื่องมือแตกหรือบินไป เศษแก้วจะปะปนอยู่ในน้ำแข็ง ยากต่อการค้นหา อีกประการหนึ่ง ในถังน้ำแข็งต้องไม่แช่ สิ่งอื่น เช่น ขวดน้ำ กระบองน้ำ หรือสิ่งประดับต่างๆ ลงไปอย่างเด็ดขาด เพราะนอกจาก จะดูไม่สวยงามแล้ว ยังสกปรกและผิดสุขอนามัยด้วย

2.7 การจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์การเสิร์ฟเบ็ดเตล็ดต่าง ๆ

อุปกรณ์เหล่านี้ ได้แก่ ที่เสียบผลไม้และหลอดขนาดต่างๆ ไม้คนเครื่องดื่ม กระจาดรองแก้ว ที่รองแก้ว ที่เชียบูหรี ของขบเคี้ยว ฯลฯ ของเหล่านี้พนักงานบาร์ต้องใช้ วิจารณ์ญาณตลอดจนประสบการณ์ที่เชี่ยวชาญจึงจะพิจารณาได้ว่า จะต้องจัดเตรียมสิ่งใดบ้าง ดังนั้น พนักงานประจำบาร์ที่ดี จึงจะต้องพยายามฝึกฝน หากความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มผสมให้มากที่สุดและแม่นยำที่สุด เพราะเครื่องดื่มผสม เป็นเครื่องดื่มที่มีตำรับและตระกูลเฉพาะของตนเอง ตลอดจนมีวิธีปฏิบัติทั้งทางตรงและทางอ้อมอีกมากมาย พนักงานบาร์ที่สามารถ ปฏิบัติงานบริการส่วนบาร์เครื่องดื่มผสมได้อย่างแม่นยำและชำนาญ นับเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของบาร์แห่งนั้น และย่อมส่งผลให้ลูกค้ามีความพึงพอใจและประทับใจ ลูกค้าบางท่านต้องการมาดูลีลาการผสมเครื่องดื่มผสมพร้อมกันไปด้วย มิได้มาเพื่อดื่มเครื่องดื่มเพียงประการเดียว ดังนั้น ภาพลักษณ์ของพนักงานบาร์ จึงเป็นสิ่งสำคัญ ส่งผลต่อภาพลักษณ์ของโรงแรมอย่างแท้จริง

จะเห็นได้ว่า การเตรียมการบริการ เป็นขั้นตอนที่สำคัญที่สุดขั้นตอนหนึ่ง ที่ผู้บริหารและพนักงานทุกคนจะต้องเอาใจใส่ ปฏิบัติการด้วยความถูกต้อง ระมัดระวัง และต้องมีความสมบูรณ์ในแต่ละส่วน เพื่อความพร้อมบริการที่ดีของภัตตาคารนั้นๆ ต่อลูกค้า ผู้มาใช้บริการต่อไป



ที่มา www.wedgewoodhotel.com